

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2014/C 423/07)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO**relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽²⁾****«PRESUNTO DE MELGAÇO»****N.º CE: PT-PGI-0005-01013-2.7.2012****IGP (X) DOP ()****1. Nome**

«Presunto de Melgaço»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Portugal

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício**3.1. Tipo de produto**

Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

Presunto de Melgaço é um presunto fumado, cujo formato é obtido por corte comprido e alongado, talhado/aparado em bico ou em ponta, com courato externo, conservando a extremidade podal-unha. Apresenta-se no mercado inteiro, fatiado ou em pedaços.

As suas características são as seguintes:

Interiores: O aspeto ao corte apresenta-se bem ligado com cor vermelha (do rosáceo ao vermelho intenso), a cor é intensa, homogénea e brilhante. A gordura tem uma cor branca amarelada e brilhante. Ostenta uma presença moderada de gordura intermuscular.

Químicas:

Parâmetro	Média	DP	Máximo	Mínimo
pH	5,55	0,09	5,67	5,47
Humidade (%)	45,20	2,18	47,54	41,55
Proteína (%)	31,68	2,12	33,56	28,75
Gordura (%)	11,12	2,45	12,67	6,81
Cloretos (em NaCl) (%)	8,98	0,50	10,06	8,58

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

Sensoriais ou organolépticas: Trata-se de um presunto fumado com aroma intenso. A gordura apresenta um aroma balsâmico. É um presunto de textura moderadamente succulenta, firme e tenra; levemente fibroso e seco; com um sabor muito intenso, levemente ácido, pouco adocicado e moderadamente salgado e leve a fumo.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

A matéria-prima utilizada para obtenção do Presunto de Melgaço resulta de pernis frescos de peso superior a 10 kg, obtidos de suínos da raça bísara, explorados em linha pura ou resultantes dos seus cruzamentos, do sexo feminino ou masculino (neste caso os animais são castrados antes das 4 semanas de idade), abatidos com o peso vivo de, no mínimo, 110 kg e com a idade mínima de 32 semanas.

O Presunto de Melgaço é salgado com recurso a sal marinho sem aditivos e fumado com recurso aos seguintes tipos de lenha, seca e não resinosa:

- Carvalho (Quercus);
- Giesta (Cytisus);
- Videiro (Betula celtiberica);
- Urze (Erica);
- Piorno (Cytisus baeticus).

O Presunto de Melgaço após o período de fumagem é pincelado com uma papa feita de azeite e pimento picante.

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

—

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

As fases específicas de produção do Presunto de Melgaço que têm lugar na área geográfica identificada são a aparagem e massagem dos pernis; a salga; secagem/fumagem; colocação de proteção/repelente; envelhecimento e conservação.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.*

—

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

Figuram obrigatoriamente na rotulagem a menção «Presunto de Melgaço — Indicação Geográfica Protegida», e o logótipo do Presunto de Melgaço, cujo modelo se reproduz.



4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica para produção do Presunto de Melgaço, está circunscrita ao concelho de Melgaço, abrangendo todas as suas freguesias, a saber: Alvaredo; Castro Laboreiro; Chaviães; Cousso; Cristóval; Cubalhão; Fiães; Gave; Lamas de Mouro; Paços; Paderne; Parada do Monte; Penso; Prado, Remoães; Roussas, S. Paio e Vila.

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

A área geográfica de produção do Presunto de Melgaço, apresenta condições naturais para a sua produção, que se relacionam com a altitude, um micro-clima específico, as lenhas utilizadas na fumagem.

O micro-clima de Melgaço é condicionado principalmente pela orografia da região, caracteriza-se pela presença de invernos longos, frios e secos e verões quentes e curtos. A temperatura (mínima) média não ultrapassa os 11 °C. A altitude desta área geográfica é superior aos 1 300 m.

O agrupamento vegetal ocorre em situações edafo-climáticas específicas, as espécies vegetais indicadoras do micro-clima de Melgaço são o Carvalho (*Quercus*), o vidoeiro (*Betula Celtiberica*) e a giesta (*Cytisus app* e *Genista spp*), sendo o piorno (*Cytisus baeticus*) e a urze (*Erica*) espécies autóctones.

A origem do Presunto de Melgaço é remota. Além das pequenas parcelas cultivadas e feitas de uma agricultura de subsistência, criavam-se alguns animais domésticos como é o caso do porco bísaro. As dificuldades de abastecimento, devido à periferia do concelho em relação aos grandes centros de produção e consumo, canalizaram o engenho e a sabedoria popular local para a transformação e conservação da carne de porco pelos processos tradicionais de salga e secagem/fumagem. É este saber-fazer que foi transmitido de geração em geração até aos nossos dias.

O presunto ou «marrã» de Melgaço já fazia parte dos tributos a pagar ao rei D. Manuel, de acordo com o foral manuelino de 3 de Novembro de 1513 e ao prelado diocesano em 1483 de acordo com o contrato de arrendamento das rendas do Mosteiro de Fiães (Marques, José; 2004).

No Anuário do Distrito de Viana do Castelo, Vol. I, 1932 escreve-se relativamente ao concelho de Melgaço: «São afamados os presuntos, conhecidos no mercado sob a designação de presunto de Melgaço».

Também o Padre António Carvalho da Costa (1706) quando se refere a Melgaço «[...] o Vale da Folia [designação antiga para a freguesia de Remoães, concelho de Melgaço] com grandes vantagens: [...], excelentes presuntos [...]».

Silvestre Bernardo Lima (1860), refere-se ao Presunto de Melgaço como «[...] os grandes e afamados presuntos de Melgaço derivam da variedade do tipo bísaro [...]».

O Presunto de Melgaço goza, assim, de ampla reputação, com pergaminhos firmados há já mais de 500 anos

5.2. Especificidade do produto

O Presunto de Melgaço distingue-se dos outros produtos da mesma categoria existentes no mercado, pelo corte comprido e alongado, talhado/aparado em bico ou em ponta, com courato externo, conservando a extremidade podal – unha, que o diferencia visualmente dos restantes produtos da mesma categoria, bem como pelas características sensoriais que apresenta, em particular, o sabor moderadamente salgado com um leve trazo a fumo.

A reputação do Presunto de Melgaço remonta já à idade média: «[...] teriam de lhe dar ‘mais hua duzea de marrans secas e curadas» Marques, José (2004).

José Augusto Vieira (1886) afirma «[...] O Presunto de Melgaço! Que epopeia seria necessária para descrever-lhe o paladar fino e delicado, o aroma gratíssimo, a cor rosa escarlate, a frescura viçosa da fibra [...]».

A quantidade e a qualidade da gordura intramuscular são também factores determinantes da diferenciação das características organolépticas e sensoriais da carne de suíno, conferindo-lhe suculência, aroma e maciez inconfundíveis e únicas no mercado.

Algumas citações do passado, relativamente à comercialização do Presunto de Melgaço:

«São justamente famosos os presuntos de Melgaço, e do seu concelho, e se exportam em grande quantidade, para todo o reino e para o Brasil. É efectivamente a carne mais saborosa de Portugal e o fiambre feito d'estes presuntos, é óptimo» (de Pinho Leal, Augusto, 1875)

Já José Augusto Vieira, em 1886, dizia nas suas referências relativamente ao Presunto de Melgaço «[...] fazendo-se bastantes transacções com a Galiza, e exportando para todo o país os célebres presuntos [...]».

5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)

O Presunto de Melgaço tem já uma enorme reputação associada à sua região de origem e possui características qualitativas indissociáveis quer do concelho onde é produzido, quer do saber-fazer das suas populações.

O que confere a originalidade ao presunto de Melgaço e que prova, de facto, a sua origem tem a ver com uma tradição que já vem dos antepassados que souberam aproveitar os recursos naturais e humanos existentes.

Efetivamente, as condições de micro-clima descritas permitem um manuseamento da carne fresca em condições térmicas aconselhadas, o que conjuntamente com o saber-fazer das populações que conhecem exatamente a forma de cortar, o tipo de corte/aparagem e de massajar os pernis intimamente ligada à conformação das carcaças. Só o conhecimento das populações locais permite determinar com exactidão o tempo de salga que é variável entre os 11 e os 21 dias, e se encontra dependente do peso das peças para que se obtenha o sabor moderadamente salgado, característica distintiva deste produto. Este conhecimento é também determinante para a forma de colocar a proteção e o repelente, o envelhecimento e a conservação que originam a comprovada e excelente qualidade do Presunto de Melgaço.

O processo de fumagem, e o manuseamento das lenhas utilizadas na combustão, é bem conhecido das gentes locais, e determinam a duração da fumagem das peças. Com uma duração de aproximadamente quatro meses após a salga, a sua duração exata depende do grau de secura das lenhas e da quantidade de fumo libertado na combustão, de forma a conferir ao Presunto de Melgaço o genuíno leve travo a fumo.

Para além das referências históricas que comprovam a origem e a qualidade do presunto de Melgaço, nas últimas décadas diversos eventos de índole gastronómico e técnico e ainda diversas menções escritas, têm posto em evidência a sua distinta qualidade e originalidade.

Referência à publicação do caderno de especificações

(n.º 7 do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 ⁽³⁾)

http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_presunto_Melgaco_IG.pdf

⁽³⁾ Ver nota 2.